LA GUIA DE LA GORRINOLOGIA

2022

Editorial
QUADERNS TUITAIRES

A la prole de las redes sociales
que me da famita y chupipandilleo
día tras día.

PRÓLOGO

La Guía de la Gorrinología 2022 recoge en sus páginas, por orden alfabético y geográfico, las puntuaciones otorgadas por nuestro comité a los locales donde se ofertan platos de morro, oreja, torreznos o cualquiera de los derivados porcinos que amenizan con su chiclosidad desde mamoneos en terrazas de bar hasta vermús viendo la Fórmula 1 en casa un domingo por la tarde.

Las notas van de un (1) morro de gorrino a cinco (5) y cada uno de esos cinco morros es un reconocimiento; la valoración más baja sería la relativa al estándar marcado por el morro de churrería, que es el mejor de los mundanos, y la más alta es la cercana a la perfección del local y de la corteza de gorrino en todos sus aspectos (maleabilidad, gusto, textura, etc.).

La International Board of Gorrinology advierte que estar todo el día en el bar es de alienados y anima a llevar una vida sana.

ÍNDICE

2022

01. TAVERNA IBERIA (Ciutat Vella, BCN) ..... pág. 06

02. SAGRADAS TAPAS (L'Eixample, BCN) ..... pág. 07

03. ALASKA (Gràcia, BCN) ..... pág. 08

04. EL CATAPÁN (Gràcia, BCN) ..... pág. 09

05. CAFETERÍA JURNET (Nou Barris, BCN) ..... pág. 10

06. EL MANOLO (Poblenou, BCN) ..... pág. 11

07. MARINA 100 (Poblenou, BCN) ..... pág. 12

08. LAFUENTE I (Sant Martí, BCN) ..... pág. 13

09. LAFUENTE II (Sant Martí, BCN) ..... pág. 14

10. XORÚS (Sant Martí, BCN) ..... pág. 15

11. RINCÓN DE ANCARES (L'Hospitalet de Ll.) . pág. 16

12. EL RACÓ DEL SOCI (Mollet del Vallès) ..... pág. 17

13. AQUÍ TE ESPERO (Sabadell) ..... pág. 18

14. RACÓ D'EN PEP (Sant Feliu de Ll.) ..... pág. 19

15. TXULETA (Donosti) ..... pág. 20

16. BAR PEYMA (Leganés) ..... pág. 21

17. LA CASA DE LOS MINUTEJOS (Madrid) ..... pág. 22

18. EL MADROÑO (Madrid) ..... pág. 23
19. ALTA TABERNA SORIA (Zaragoza) ..... pág. 24
20. BERNARDO (Zaragoza) ..... pág. 25
21. LA VILLA DE PLENAS (Zaragoza) ..... pág. 26
22. O'RUSS (Napoli) ..... pág. 27

2021
23. CAL BOTI (Sant Martí, BCN) ..... pág. 28
24. TOT CROISSANT (Mollet del Vallès) ..... pág. 29
25. RTE. DON MARTÍN (Sta. C. de Gramenet) ..... pág. 30

FOTOGRAFÍAS ..... pág. 31

1. TAVERNA IBERIA

Almirall Churruca, 4

En una avenida de tamaño acorde con el del resto de la Barceloneta, zona underground donde las haya, está este local a camino entre los rancios bares del interior y los restaurantes con precios abultados del exterior. De lo que hemos consumido, un poco asustados por algunos precios, estaba todo estupendo y justificaba bastante su coste. Por poner un ejemplo, la salsa de las papas bravas era ¡BOH! El morro frito, por su parte, estaba bien salpimentau hasta el punto de no aborrecer el plato ni en el último bocado, el cuál también se mantenia tan estupendo como la primera corteza de gorrino consumida nada más servirse el plato. Puntuación más que merecida, pueden llegar más alto en el futuro. Se paga el estar en una zona de cigaleo.

PUNTUACIÓN:

2. SAGRADAS TAPAS

Gaudí, 48

"*Morrete estándar bueno, mullido pero con exceso de colágeno, 3.*" Esas son las anotaciones que alcancé a realizar antes de dejarme llevar por el mamoneo. Al lado de la Sagrada Família. Platos buenos y variaus, precio de guiri. Tienen un vino que se llama Cojón de Gato.

PUNTUACIÓN:

3. ALASKA

Sant Antoni Maria Claret, 20

Morro frito con un gusto a gorrino muy marcado y atractivo visualmente. Predominan las partes durillas que requieren masticar mucho pero el gusto lo compensa. Terraza en buen emplazamiento.

PUNTUACIÓN:

4. EL CATAPÁN

Sicília, 378

Otro de los muchos bares sorianos que hay en la Ciudad Condal. No falla la propuesta del típico torrezno, presentau con su pan y todo, como en el Cal Boti (LGDLG 2021), salvando las diferencias entre ambos locales.

I like juicy and crispy torreznoes.

PUNTUACIÓN:

5. CAFETERIA JURNET

Pintor Alsamora, 45

El morro recuerda a la oreja del "Aquí te espero" (LGDLG 2021) ya que se sirve blando, expandiéndose en el paladar dejando un gusto a caldo del bueno. Quizás el único pero sea que se nota un poco la arenosidad del pimentón. Ideal para compartir. El resto de tapas estaba bien, había buena calidad. Lo único reprochable fué la oreja, servida como el morro, la cuál dejaba un gusto muy salado. Puede ser habitual en este plato ya que en otro local muy popular en twitter, del que daremos buena cuenta en futuras reseñas, sucedió lo mismo. El servicio y la localización de tranquis son muy buenos. Precio meh.

PUNTUACIÓN:

6. EL MANOLO

Guipúscoa, 29

Reseña actualizada de este local que en LGDLG 2021 no recibió los cinco morros para evitar desmitificar ese nivel de excelencia, pero que sigue compitiendo por llegar a lo más alto. Prueba de ello es que dejé de lado las fotos para disfrutar del gorrineo. El morro es ligero como una pluma, casi en virutas; desconozco cómo lo hacen. Para seguir con el gran cuidado de la cocina de este producto con gusto a manitas de ministro (ver LGDLG 2021), se adereza con sal maldon y se sirve con un papel debajo por el posible exceso de grasa. Los otros platos pedidos, unos más, reafirman a este local como un sitio con el que quedar bien si o si.

PUNTUACIÓN:

7. MARINA 100

Marina, 100

Un local con terracita un tanto encorsetada al solete, buen precio y suficiente nivel. El morro frito es muy normal, sólo difiere del estándar de churrería en que no hay trozos duros. Precio económico.

PUNTUACIÓN:

8. LAFUENTE (I)

Gran Via de les Corts Catalanes, 1179

El local original de la filial situada a unas manzanas (reseñada a continuación en esta Guía). Buen lugar con jarras de cerveza y ancha terraza que invitan al mamoneo, tapas de diferente ejecución con respecto a las del otro local y morro estándar.

PUNTUACIÓN:

9. LAFUENTE (II)

Gran Via de les Corts Catalanes, 931

Morro frito gustoso de corteza crujiente y un interior con chiclosidad óptima. Un buen morro sin lugar a dudas. La oreja está correctísima y tiene un sazonamiento perfecto, sin acusar el retrogusto salado que hemos encontrado en locales de la competencia. Tampoco era un problema el cartílago de la oreja, que estaba en su punto. Difícil decidir cuál de los dos platos de gorrino es el mejor, quizás la oreja por lo difícil que puede ser hacerla tan bien. El resto de platos estaban bien, aunque quizás había alguno que desentonaba, pero supongo que el desmedro en la valoración sobre alguno de los productos se reduce a una mera cuestión de gustos por mi parte. El trato del servicio es agradable y la zona, muy buena (cercano al Cal Boti, con reseña en LGDLG de 2021).

PUNTUACIÓN: 🕳 🕳 🕳

10. XORÚS

Poblenou, 105

En plena Rambla del Poblenou encontramos esta terraza para efectuar un mamoneíto prolijo. Las tapas que sirven están muy bien elaboradas (usan sal negra para darle un toque exótico a los platos, por cierto) y el precio no está mal. La oreja es melosa, con un cartílago al punto y buena textura. El pimentón le da un gusto ahumado y el producto es de calidad y está bien ejecutado, lo que lo convierte en un buen plato de gorrino que comer en Barcelona.

PUNTUACIÓN:

11. RINCÓN DE ANCARES

Les Arts i els Oficis, 58

Local cercano a la Sala Salamandra, bueno para hacer previas de conciertillos aunque esté más bien yendo a la Sala 2. Calidad aceptable: morro estándar gustoso, chicloso y aderezau adecuadamente. Normalmente ponen tapa con la bebida y sus bocadillos de calamares llevan del orden de 15 (si, son 15, cuéntenlos) anillas, aunque no sean de una calidad que digas ¡BOH!

PUNTUACIÓN:

12. EL RACÓ DEL SOCI

Gallecs, 50

Cercano al Tot Croissant (LGDLG 2021), es un local en plena avenida con una relación calidad-cantidad-precio brutal y un servicio cercano. Si van ustedes a Mollet, aprovechen. Sirven tapita con la cerveza y la generosidá en sus buenas y caseras raciones propician el alargamiento del mamoneo. Por lo que hace al morro, perfecciona el estándar de churrería, es gustoso y no pierde propiedades con el paso del tiempo.

PUNTUACIÓN:

13. AQUÍ TE ESPERO

Francesc Macià, 51

Actualización de la reseña de LGDLG 2021 de este local que está muy bien para pasar un buen rato y descubrir platos como la asadura. Local amplio con terraza situada en una gran avenida. La oreja no tiene chiclosidá, que es lo que buscamos en una buena corteza de gorrino, pero el tendrum está en su punto, aliñau como un pulpo a feira.

PUNTUACIÓN:

14. RACÓ D'EN PEP

Plaça de la Vila, 7

Andaba yo canino, a las 15 h del día de San Juan, de camino a ver el furgol femenino para deconstruirme y lo que encontré fué este sitio. Morro chicloso y gustoso. Aunque al final ganase maleabilidad, la calidad parecía buena y el sitio se prestaba a un mamoneo. El morro parecía especiado al principio pero quizás fué cosa mía o de un cruce de sabores.

PUNTUACIÓN:

15. TXULETA

Trinitate plaza, 2

El único sitio de gorrineo que he encontrrrau que tuvieran abierto los guiputxis. Torresno maleable pero gustoso y resién sacau del aseite. Buen sitio pa un pintxopote gorrinero. Han puesto tapita con la servesa, estos mangurrianes.

PUNTUACIÓN:

16. BAR PEYMA

Madrid, 24

El exceso de pachorra a la hora de levantar la persiana sería de los pocos puntos negativos destacables en nuestra visita a este local, de trato cercano con ofrecimiento de tapita incluído. La oreja (típica de Madrid y especialidad del bar) se ofrece en varios formatos en su carta (en este caso bocadillo) y viene con la salsa típica del sitio y el crocante del colágeno del gorrino caramelizado en la plancha, que es como la suelen preparar en la Capital. BOH.

PUNTUACIÓN:

17. LA CASA DE LOS MINUTEJOS

Antonio de Leyva, 19

Cañas largas, minutejos de oreja (algo así como sandwichitos de carpaccio de gorrino pasau por la plancha) con una salsa picante con un gusto marcau y buen precio. Creo que no tienen terraza, perfecto para un mamoneo de invierno con amigos. Servicio correctísimo. Mirarse la foto que parece un bodegón de Velázquez.

PUNTUACIÓN:

18. EL MADROÑO

Plaza de Puerta Cerrada, 7

BOH, cómo me puse. Me acordé de un plato contundente de gorrino que me sirvieron en un bar de carretera de Aragón hace unos años. Pedí oreja a la plancha y desde el primer bocau supe que este plato me haría reflexionar sobre la conveniencia de estrenar el tier de los 5 morros. Servido con una salsita tipo salmorejo para desengrasar, el toque de plancha se nota en las placas de gorrino caramelizau formadas por toda la fuente de cerdo. El camarero tenía pachorra castiza y el local era rancio pero no usaban el típico traje blanco. Buen precio. Escribí allá por el 2020, sobre el morro frito de El Manolo, que era "la sublimación de la corteza de gorrino, cortecitas cuya chicha tiene el mismo gusto que la carne de unas patitas de cerdo". Desde entonces hasta este momento no había visto nada igual.

PUNTUACIÓN: 🕳 🕳 🕳 🕳 🕳

19. ALTA TABERNA SORIA

Blasón Aragonés, 2

Sitio de buena imagen con terraza de sillas altas y mesas pequeñas. Carta de tapas y pinchos de buen aspecto.
Tuvimos la suerte de pillar el torrezno nada más subir de la cocina.

PUNTUACIÓN:

20. BERNARDO

Ramiro I de Aragón, 5

¡Arriba España, dígame! Local que combina la ranciedad bien entendida con una pequeña terraza en la que consumimos un torrezno fuera de horario de cocina, lo cual justifica el estar un tanto revenido. Aún así, da cabida para un gorrineo.

PUNTUACIÓN:

21. LA VILLA DE PLENAS

Demetrio Galán Bergua, 17

Torrezno homogéneo sin acusar un exceso de grasa, de estos podría comer bastantes más de lo normal. Raciones y precios bastante buenos. Si agotan su margen de mejora, pueden acabar siendo un local de nivel alto.

PUNTUACIÓN:

22. O'RUSS

Sant'Eframo Vecchio, 68

Un "o' Père e o' Musso" (mix de manitas de gorrino y morro de ternera hervidos, troceaus y aliñaus con limón y saaal; creo que a veces también le echan olivas, altramuces u otras mierdas) perfecto para comer gorrino fresco en verano, por ejemplo, y a un precio económico. Quizás aumentaría el ratio gorrino/ternera y lo compartiría con alguien (me han puesto un cuarto de quilo y me he quedau lleno). El modo de preparación propicia el ir por la calle mascando el morro como si fuera chicle. Un plato que rompe el estereotipo del plato de gorrino como un plato que no puede ser refrescante.

PUNTUACIÓN:

23. CAL BOTI

Gran Via de les Corts Catalanes, 1007 (Guía 2021)

Los torreznos los hacen muy buenos, al igual que toda su variedad de platillos. A veces, quizás por la gran afluencia de comensales, se les pase el punto de jugosidá y se les quedan demasiau aceitositos. Pocuren ir a las 18 h, que es cuando abren la cocina, si van por la tarde. Buenas tapas sorianas, el torrezno pueden encontrarlo también con la denominación de "barrita energética".

PUNTUACIÓN:

24. TOT CROISSANT

Rivoli, 22 (Guía 2021)

Morro salpimentau en su justa medida, chiclosidad óptima, lo único que se le puede pedir quizás sea una corteza del morro más crujiente y menos maleable. Una sorpresa agradable en una pequeña “granja” (cafetería).

PUNTUACIÓN:

25. RTE. DON MARTÍN

Sant Sebastià, 69 (Guía 2021)

Una obra coral de tapas buenas encabezada por el morro frito correctísimo con sal al gusto, como si del Barça del Pepasso se tratase, niño. Todo en su justa medida. Por la mañana cierran la cocina a las 16 h. Local pequeño con terraza al centro de la avenida que puede aparentar menos de lo que es, a simple vista. Recomendamos ver las fotos de sus platos que pueden encontrarse por interné.

PUNTUACIÓN:

FOTOGRAFÍAS

TAVERNA IBERIA

SAGRADA STAPAS

ALASKA

EL CATAPAN

CAFETERIA JURNET

EL MANOLO

MARINA 100

LAFUENTE (I)

LAFUENTE (II)

LAFUENTE (II)

XORUS

RINCON DE ANCARES

EL RACO DEL SOCI

AQUI TE ESPERO

RACOD'ENPEP

TXULETA

BARPEYMA

LA CASA DE LOS MINUTEJOS

EL MADROÑO

ALTA TABERNA SORIA

BERNARDO

LA VILLA DE PLENAS

O'RUSS

CALBOTI

TOT CROISSANT

RESTAURANTE DONMARTIN